**TIJESTO S JOGURTOM**

**Sastojci:**

1 kg glatkog brašna

2 žlice ulja

1 žlica soli

1 svježi kvasac ili 2 instant kvasca

1 jogurt (200 ml)

2 jaja

1 žličica šećera

5 dcl mlijeka

1 prašak za pecivo

**Priprema:**

Malo mlijeka, šećer i kvasac izmiješajte. U brašno stavite sve sastojke i izmiješani kvasac. Rukom ili mikserom sa spiralnim nastavcima dobro izradite da dobijete glatko tijesto. Ne mora se dizati i nije ga potrebno lupati. Ostavite 2 sata u hladnjaku. Od ovog tijesta možete raditi sve dizano (krafne, gibanice, kiflice, tijesto za pizzu, ...). Umotano u foliju, tijesto može stajati 7 dana u hladnjaku i mjesec dana u zamrzivaču.